

Departamento de Servicios Ambientales del Condado de Maricopa



Carretas Móviles



Horas de Inspección

Lunes a Viernes

12:00pm a 5:00pm

(No es necesario programar cita para inspección)



Programa de Negocios Ambulantes de Comida

1645 E Roosevelt St

Phoenix, AZ 85006

(602) 506-6872

(602) 372-0622 (TDD)

Introducción

Según el Código de Salubridad Ambiental del Condado de Maricopa, la **Carreta Móvil** significa y **se refiere a un vehículo que no se mueve por si solo**, que está diseñado para **moverse con facilidad**, y que está limitado al servicio de alimentos que no sean potencialmente peligrosos; o alimentos que sean potencialmente peligrosos pero mantenidos a temperaturas adecuadas y provenientes de un establecimiento que produce alimentos empacados; **o limitado a la preparación y servicio de salchichas (“hot dogs”)**. Los alimentos que no sean empaquetados y que no sean potencialmente peligrosos serán limitados a palomitas de maíz, nueces, productos agrícolas, galletas y productos similares de panaderías, y raspados.

La salchicha es la única comida potencialmente peligrosa que se puede preparar en una carreta móvil. Además, los siguientes alimentos que **no** son potencialmente peligrosos pueden ser preparados una carreta móvil, con ciertas limitaciones: palomitas de maíz, nueces, productos agrícolas, galletas y productos similares de panaderías y raspados. Todos los demás productos de comida tienen que estar empacados y etiquetados apropiadamente. Cada carreta móvil debe ser operada conforme al Código de Salubridad Ambiental del Condado de Maricopa y todas las otras regulaciones aplicables.

Horas de Oficina

La Ubicación: 1645 E. Roosevelt, Phoenix, bajo el toldo en el fin occidental del edificio del Departamento de Salud Pública.

Las Horas de Oficina: 9am a 5pm de lunes a viernes (cerrado en los días festivos)

Las Horas de Inspección: 12pm a 5pm de lunes a viernes o por cita.

Permisos de Operación

Antes de aprobar el permiso de operación la carreta móvil deberá cumplir con todos los requerimientos de salubridad. Para carretas móviles nuevas, carretas móviles que no han tenido permiso dentro de los últimos tres años, y carretas que han sido remodeladas, es necesario que se someta un plano de la carreta. Dicho plano tiene que ser revisado y aprobado por el Departamento antes de realizar la inspección de la carreta.

Para renovar su permiso u obtener un permiso nuevo, la carreta móvil tiene que haber recibido una inspección dentro de los últimos cuatro meses. Todos los equipos de la carreta móvil son revisados durante esta inspección. Por lo tanto, estos equipos tienen que estar prendidos y funcionando adecuadamente para pasar esta inspección. La oficina de inspección no proporciona agua, luz, o gas para las inspecciones. Además, es necesario que se entregue la siguiente información:

La Solicitud del Permiso — La Solicitud del Plano, si se aplica

La Lista de Sitios de Trabajo

La Carta de Autorización de Comisaría

La Carta de Autorización de los Servicios Sanitarios, si se aplica

El costo del permiso

Se requiere documentación individual que indique la presencia legal en los Estados Unidos (esto no incluye para renovar un permiso, o para corporaciones con un LLC o organizaciones similares).

Requisitos Generales Para Operar Carreta Móviles

Los Productos de Comida:

- ◆ Todos los alimentos y bebidas deben ser de fuentes aprobadas, estar sanos y salvos, no-adulterados, y honestamente presentados. **Todas las comidas hechas en casa son prohibidas (incluyendo la preparación de los condimentos).**
- ◆ Todos los alimentos empacados serán etiquetados de acuerdo con las pautas de FDA (con el nombre del producto, el nombre del procesador, la dirección/teléfono del procesador, el peso e ingredientes deben ser en inglés). Los registros de compras de alimento, las facturas, y los recibos deben ser mantenidos con la operación por lo menos 90 días. Dichos documentos deberán estar disponibles en la operación para que puedan ser revisados durante inspecciones rutinarias.
- ◆ Hielo que es consumido o que entra en contacto directo con el alimento será obtenido de una fuente aprobada en forma astillada, aplastada o cubicada. Hielo de una maquina que está al aire libre en el estacionamiento de la comisaría no puede ser usado para el consumo humano ni en contacto directo con comida.
- ◆ Todos los condimentos deben ser despachados de botellas con cuello angosto, abastecedores de bomba, contenedores o paquetes individuales, de recipientes con tapas de cierre automático.
- ◆ Los condimentos deben ser comprados en forma lista para comer (preparados, cortados, picados) o ser preparados en la cocina de una comisaría aprobada. Es prohibido cortar, picar, mezclar, o preparar comidas en la carreta móvil.
- ◆ ***Todos los alimentos potencialmente peligrosos preparados o vendidos de una carreta móvil deben ser preparados en el mismo día de la venta o de servicio.*** El guardar de alimentos que son potencialmente peligrosos de un día anterior para el siguiente día es prohibido.

Arreglo del carrito:

- ◆ En general, una hielera y una mesa de ventas adicionales son aprobadas para mantener alimentos pre-empaquetados. No hay límite al número de hieleras para vender bebidas embotelladas (por ejemplo, sodas, agua en botella).
- ◆ Las carretas móviles deben ser establecidos en áreas de operación donde las superficies del suelo tengan la mínima contaminación al alimento (es decir grava, cemento, o un tapiz aprobado para el suelo).
- ◆ Los servicios sanitarios (baños) deben ser disponibles fácilmente para el uso de los empleados y estar dentro 200 pies de la carreta móvil, eso es si la unidad se ubica en el mismo lugar por mas de hora.

Rotular en nombre del negocio/Permisos:

- ◆ El nombre del negocio y el número de carreta móvil deberá estar indicado claramente en ambos lados y la parte trasera de la unidad. Las letras deberán ser de colores contrastantes y por lo menos 3 pulgadas de alto con el grueso de 3/8 pulgada.
- ◆ La calcomanía del permiso deberá ser fácilmente visible desde la parte de posterior de la carreta móvil. Además, el permiso de operación deberá permanecer en el vehículo todo el tiempo. Las fotocopias son prohibidas.

Requisitos Generales Para Operar Carreta Móviles

El conocimiento de la Seguridad del alimento:

Se requiere que cada trabajador de servicio de alimentos obtenga una tarjeta de Trabajador de Servicio de Alimentos. Por favor llame al (602) 506-2960 para mas información sobre los donde se administran los exámenes. Una tarjeta de Supervisor Certificado es requerida en cada una de las unidades ambulantes de alimentos para la persona quien supervise todos aspectos del servicio de comida. La persona tiene 90 días para obtener la certificación. Ese examen no es administrado por el Condado de Maricopa.

Sumisión y Aprobación de Planos

Deberá someter un juego de planos para cada unidad o vehículo. Los planos deben ser dibujados a escala ($\frac{1}{4}'' = 1$ pie) en papel blanco de un tamaño mínimo de 8 ½ X 11 pulgadas y deben ser dibujados con tinta oscura. La colocación de los equipos (como un lava-manos, almacén de comida, tanque de agua potable) deberán ser dibujadas desde la vista de arriba, y las instalaciones de electricidad y plomería (como el tanque de aguas negras, calentador de agua, y plomería) deberán ser dibujados desde la vista de un lado (de perfil). Tiene que incluir una lista de materiales que fueron usadas para la construcción del sistema de plomería al igual también se requiere tener hojas de información sobre todos los equipos de uso de comida.

Escriba en cada página el nombre del negocio y la fecha en que los planos fueron sometidos. También, incluya el número de páginas sometidas (es decir página 4 de 6).

Por lo general, la revisión de un plano será completada dentro de 10 días hábiles. Usted tiene la opción de acelerar este trámite por un costo adicional para que la revisión se haga dentro de 5 días hábiles. La información en el plano tiene que ser escrita en ingles.

Por favor hable al la oficina del Programa de Negocios Ambulantes de Comida para obtener los precios de los permisos.

Se le enviará por correo una Notificación de la Aprobación de Plano después de revisar el plano. Al recibir la notificación, puede proceder con la construcción, remodelación, o adaptación de una carreta móvil. Por favor revise la notificación para que informe si necesita hacer algún cambio o modificación, el permiso no será aprobado hasta que los cambios sean arreglados.

Después de terminar con la construcción y/o modificaciones, traiga la carreta ambulante de alimentos a la oficina para ser inspeccionada. La carreta móvil tiene que funcionar completamente, con los tanques de agua llenos y el equipo prendido y funcionando. Si la unidad está construida de acuerdo al Código de Salubridad Ambiental del Condado Maricopa, el permiso para operar será aprobado.

Requisitos para la Construcción

La siguiente lista son requisitos para Carretas Móviles de Comida del Código de Salubridad Ambiental del Condado Maricopa. La lista no es toda inclusiva y se pueden aplicar requisitos adicionales, de acuerdo con el menú y necesidades especiales de la unidad.

Requisitos generales:

- ◆ La Carreta Móvil tiene que ser construida de materiales aprobados, deberá ser de un tamaño adecuado, ser fácil de limpiar, y estar en buenas condiciones. Las superficies que entran en contacto con alimento deberán ser libres de roturas, costuras, abiertas, grietas, astillas, óxido, ángulos y esquinas internos filosos.
- ◆ Se requiere tener los equipos adecuados para proteger las área de almacenaje de comida y en la área donde se prepare la comida. (por ejemplo, paraguas, cubiertas para proteger la comida etc..)
- ◆ Todo el equipo tiene que ser de grado comercial- aprobado por NSF o ANSI.
- ◆ Cada compartimiento para mantener productos fríos tiene que desaguarse por si mismo.
- ◆ Se requiere tener un compartimiento con puerta para almacenar los alimentos secos.
- ◆ Un fregadero (un compartimiento) para lavar o enjuagar comida o el equipo es prohibido ser parte de una carreta móvil. Freidoras son prohibidas ser parte de una carreta móvil.

Requisitos para un lavamanos:

- ◆ Suministre un lavamanos instalado de manera permanente. El tamaño del lavamanos tiene que ser de por lo menos 9" largo, x 9" ancho, x 5" hondo.
- ◆ La llave del lavabo deberá ser de tipo mezcladora o de combinación.
- ◆ Suministre agua caliente y agua fría a presión adecuada. El flujo de agua tiene que proveer (1) galón de agua por minuto.

Requisitos para los tanques de agua potable y aguas negras:

- ◆ Suministre un tanque (o unos tanques) de agua potable con una capacidad mínima de 5 galones que sea montado de manera permanente en la carreta móvil y que sea solamente para lavar manos. El sistema de agua potable deberá llenarse directamente y completamente.
- ◆ Suministre un tanque de retención de aguas negras instalado de manera permanente que sea 15% más grande que la capacidad de todos los tanques del sistema de agua potable.
- ◆ Todas las conexiones la carreta móvil para la eliminación del desagüe serán de un tamaño o tipo que evite su uso en cualquier otro servicio. La salida del tanque de retención de aguas negras será ubicada debajo de la entrada del tanque de agua potable para prevenir contaminación del sistema de agua potable. Además, la salida del tanque de desagüe será de un tamaño de 1" o más, a menos que sea aprobado por el Departamento.

Otros requisitos de plomería:

- ◆ El calentador de agua será de la capacidad adecuada para poder proveer agua caliente siempre y cuando esté operando la carreta móvil. Un calentador instantáneo de agua que este en conforme a todos los requerimientos puede ser aprobado.
- ◆ Todos los materiales que fueron utilizados en la construcción del sistema de plomería deben ser aprobados con estándares de agua para beber, esto incluye tanques de agua, tubos, bombas de agua, etc.
- ◆ Provea una manguera aprobada para alimento que sea designado para usarse con agua para beber únicamente. Esta manguera será usada para llenar el tanque de agua potable únicamente. Guarde la manguera adentro del vehículo con los extremos conectados el uno al otro.

Ejemplo del Plano

Los planos y especificaciones para cada Carreta de Servicio de Alimento deberán tener la siguiente información:

- ◆ La ubicación propuesta del equipo, el dibujo del sistema mecánico, y la lista de los materiales usados en la construcción.
 - ◆ La ubicación del lavamanos. Indique las medidas del lavamanos.
 - ◆ Refrigeradores, o otro equipo usado para mantenimiento de productos fríos.
 - ◆ Describa con detalles información sobre las capacidades, ubicaciones, e instalación del tanque de agua potable, el tanque para el desagüe, y el calentador de agua.
 - ◆ La refrigeración y otro equipo/compartimientos que tienen.
 - ◆ Los artículos desechables y las áreas del almacenamiento del alimento.

Proporcionan detalles en los planes como las capacidades, en la ubicación de la cisterna potable, del tanque de agua negra y de calentador caliente. Además, la colocación de las calas de agua y salidas para el potable y los tanques de agua negra.

Menú:

Salchichas con los condimentos (cebollas, tomates, ketchup, mostaza, y frijoles de lata)

Soda, agua en botella

Sodas, Papitas, Dulces empacados

Programa de Materiales:

Remolque aprobado por el Departamento de Transporte

Medidas del remolque: 40" X 40" X 56"

Carreta Móvil de acero inoxidable con soldaduras de aluminio.

Lavamanos de un solo compartimiento que suministre agua caliente y agua fría con dimensiones de 9" X 9" X 5"

Tanque de agua potable con una capacidad de 5 galones, tanque para el desagüe con una capacidad de 7 galones

Tres charolas de 1/3 con una profundidad de 6" (NSF)

Una hielera para almacenar soda

Una bombona de gas del propano de 20 libras con O.P.D.

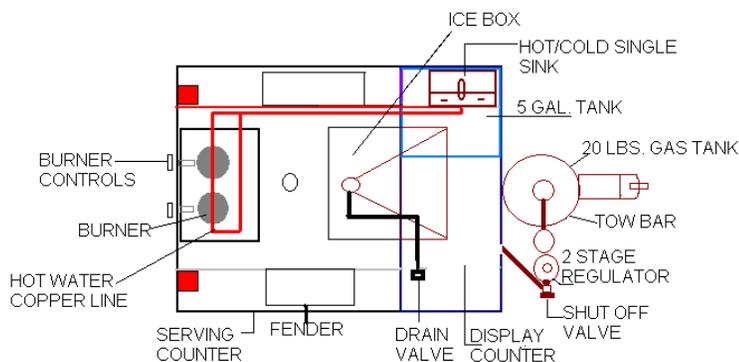
Dos estufas del quemador con controles ajustables

Dos reguladores con control de cerrar válvula



Example Only

MODEL 2000 VENDING CARTS INTERNATIONAL



Picture compliments of
Vending Carts International

Carretas Para Servir Bebidas

Carretas de Servicio de Bebidas pueden ser aprobadas pero habrá limitaciones en el menú. Por lo general, deberá seguir los siguientes reglamentos para poder operar la Carreta Móvil de acuerdo al Código de Salubridad Ambiental del Condado Maricopa:

- ◆ El uso de licuadoras para preparar bebidas en una carreta móvil es prohibido.
- ◆ Sistemas de equipo para despachar productos que no tengan un alto riesgo de ser potencialmente peligrosos (por ejemplo una máquina de granito) pueden ser utilizadas, si se proporciona permanentemente en la carreta móvil (por ejemplo, no acepta si lo tuviera montado en otra carreta separada).
- ◆ Se permite preparar café si la cafetera está colocada en la Carreta y si se usa agua embotellada o agua que proviene de la comisaría que esta ubicada en el local de la carreta. La cafetera y otro equipo deberán ser lavados, enjuagados, y desinfectados diariamente en la comisaría.
- ◆ Se requiere tener un refrigerador comercial en la Carreta para almacenar leche y otros ingredientes al igual bebidas que tengan un alto riesgo de ser potencialmente peligrosas.
- ◆ Cuando se proporciona agua en la carreta para preparación de bebidas, se tiene que suministrar un sistema de agua aparte del sistema usado para el lavamanos. Tal como el sistema de agua del lavamanos, este sistema tiene que tener un tanque para desagüe que es 15% más grande que la capacidad del tanque de agua potable.
- ◆ Los vasos y utensilios para los clientes tienen que ser de un solo o de un solo servicio.

Operaciones Para Preparar Palomitas de Maíz o “Kettle Corn”

Las operaciones para preparar palomitas de maíz o “kettle corn” pueden ser aprobadas bajo el permiso de Carreta Móvil de comida pero solamente con un menú limitado. Por lo general, se tienen que seguir los siguientes reglamentos del Código de Salubridad Ambiental del Condado de Maricopa antes que la operación sea aprobada bajo el permiso de carreta Ambulante.

- ◆ Todo el equipo y la estación del lavamanos deben ser componentes integrales (es decir los dos pueden ser montados en un remolque de forma permanente).

Comisaría

La comisaría es un área de servicio donde se realizan las operaciones de servicio para unidades ambulantes de comida, carretas móviles, y vendedores ambulantes que venden comida potencialmente peligrosa (excluyendo a las camionetas paletteras). Cada carreta móvil deberá operar en base a una comisaría y deberá reportarse diariamente a dicho local para recibir los suministros comida y para efectuar las operaciones de limpieza y de servicio. Todas las actividades y servicios que son parte de la carreta móvil deben ser practicados con el respaldo de la comisaría. Por lo general, se utilizan las comisarías para realizar las siguientes tareas: Lavar, enjuagar, y desinfectar los trastes, todo el equipo y utensilios, eliminación de aguas negras, lavado y limpieza de la unidad, suministro de agua potable, almacenaje de alimentos, preparación de alimentos (cortando tomates, cebollas, etc). Se prohíbe realizar estos servicios en una residencia privada. Se requiere que cada carreta móvil cuente con una carta de autorización de comisaría, firmada por la persona a cargo de la comisaría, para poder obtener o renovar el permiso de operación del Departamento. El Departamento puede proporcionar una lista de las comisarías aprobadas ubicadas dentro del Condado Maricopa. Además, el Código de Salubridad del Condado Maricopa requiere que cada titular de permiso mantenga un registro de visitas a la comisaría.